

„Kulinarischer Garten“ Köstliches aus der Pfalz



© by Letscher

Möhrensalat Ali Baba 4 Port.

Zutaten:

500 g Möhren
Salz
5 Blätter Minze, feingehackt
4-5 Stiele glatte Petersilie
3 El Zitronenmelisseessig
2 El Kräuteröl
3 Tl Honig
grober, schwarzer Pfeffer
1/2 Tl gemahlener Zimt
2 El Rosinen in 4 El Orangensaft eingeweicht

Zubereitung:

1. Möhren schälen und grob raspeln. Die Minze- und Petersilienblätter abzupfen und grob hacken.
 2. Für das Dressing, Essig, Orangensaft, Kräuteröl, Honig, Salz, Pfeffer und Zimt verrühren und zusammen mit den Rosinen unter die Möhren mischen.
- 4-5 Stunden ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 15 min